Breslauer Kreis-Blatt.

Erster Jahrgang.

Sonnabend, № 7. den 15. Februar 1834.

Currende.

Die Mitglieder des Schlesischen Vereins für Pferderennen und Thierschau, denen der Jahres-Bericht pro 1833 bereits besonders zugefertigt worden ist, werden ersucht, die Beiträge für die unterzeichneteu Actien à 2 Rthl. pro 1834 gefälligst binnen 14 Tagen zur Kreis-Communal-Casse gegen Quittung einzuzahlen, die hiernächst gegen die ausgefertigten Actien-Scheine ebendaselbst umgetauscht werden können. Gleichzeitig werden sämmtliche Herren Gutsbesitzer und Pächter, sowie die Communen und einzelne Mitglieder derselben hierdurch aufgefordert, insofern es noch nicht geschehen, an diesem Vereine Theil zu nehmen, und ihre desfallsigen Beiträge in gleicher Art zu berichtigen.

Ebenso kann nicht nur von jedem Vereinsgliede im Kreise, sondern auch von allen neu zutretenden Mitgliedern ein Exemplar des Programms für das nächste Renn- und Schau-Fest bei gedachter Kasse unentgeldlich in Empfang genommen werden.

Breslau den 10. Februar 1834.

Königliches Landräthliches Amt.

Currende.

Durch die Allerhöchste Cabinetsorder vom 6. Dezember v. J. ist bestimmt worden, daß die monatlichen eintägigen Uebungen für die Kriegs-Reserve- und Landwehr-Artillerie-Mannschaften aufhören sollen, Letztere aber bei den Kontroll-Versammlungen nicht fehlen dürfen.

Die Ortsgerichte haben hiervon die dabei interessirten Individuen in Kenntniß zu setzen.

Breslau den 8. Februar 1834.

Königliches Landräthliches Amt.

Currende.

Dem Buchhalter des Chaussee-Zoll-Einnehmer Herrn Epstein zur Zollstätte in Rothkretscham sind am 8. d. M. auf der Chaussee-Strecke zwischen Rothkretscham in der Ohlauer Thor-Accise-Expedition

1) ein Beutel Geld mit 200 Rthl. in $\frac{1}{6}$ Stücken, auf der Etiquette der Namen Epstein befindlich;

2) 3 Buch auf roth Papier gedruckte Zoll=Zettel in weißem Packpapier eingehüllt und versiegelt, mit der Adresse „Zoll=Barriere Langewiese" versehen, verloren gegangen.

Dem ehrlichen Finder, welcher diese Gegenstände im Zollhause zum Rothkretscham abgiebt, sichert der Verlierer eine Belohnung von 10 Rthl. zu.

Breslau den 10. Februar 1834.

Königliches landräthliches Amt.

Beiträge zur Geschichte der Würste und einiger dazu gehörigen Volkssprüchwörter.

Das Schwein liefert uns eine Menge Präparate, wovon vorzüglich die Würste nicht nur einen ansehnlichen Consumtions= sondern auch Handels=Artikel ausmachen. Es giebt die jetzige Faschingszeit Veranlassung einige Beiträge zur Geschichte der Würste zu liefern.

Würste wurden nicht nur von den Römern nach den alten Schriftstellern gegessen, sondern alle neueren mehr oder weniger kultivirte Nationen haben ihre eigene Arten von Lieblingswürste. Unter allen sind die Cervelat=Würste der Italiener auch bei andern Nationen als den Gaumen der Gutschmecker behagend, besonders in Gebrauch gekommen. Die Deutschen aber zeichnen sich besonders durch die häufigsten und mannichfaltigsten Arten dieses Produktes aus. Da giebt es Roth= oder Blutwürste, Zungenwürste, Preßwürste, Endewürste, Leberwürste, Bregen= (Hirn=) Würste, Schlack= (eigentlich Schlage=) Würste, Mett= Knack= und Wienerwürste, Bratwürste, Zwiebel= Chalotten= und Knoblauchwürste, und wie die Würste übrigens noch alle heißen mögen. Man setzt sogar in einigen Gegenden Grütze, Graupe, auch Kastanien dazu, welche letztere Würste aber nicht allen Magen munden dürften. Nebenbei wird bemerkt, daß die Tartaren in ihre Würste von Pferdefleisch, Mehl von türkischen Korn thun.

Die meisten Wurstarten werden von Schweinefleisch gemacht, und das Schwein als ein sehr leicht und geschwind zu mästendes Thier paßt sich am besten dazu. Schon der Römer Varro rühmte die verschiedene Zubereitung dieses Fleisches, welches als Leckerbissen aus Gallien (Frankreich) nach Rom gebracht wurde, und besonders die tomacina, welches unsere Leberwurst ist.

Merkwürdig ist es, daß das Fett des Thieres fast bei allen Völkern von jeher beliebt war. Und dies ist der Grund, daß das Schwein bei allen Nationen, (Juden und Muhamedaner ausgenommen) so großen Beifall erhalten hat. Den alten Völkern Nordens war der Speck ein so großes Lieblingsgericht, daß in ihrer uralten Götterlehre den Helden, welche im Kriege fallen würden, die tröstliche Versicherung gegeben wird: daß sie im künftigen Leben mit gekochten Speck von dem großen Schweine erfreut werden sollen, welches man täglich dort schlachtet, aber alle Morgen wiederum neu auflebt.

Daß aber die Deutschen große Liebhaber von Würsten von jeher gewesen sind, auch noch sind, bestätigen verschiedene Volkssprüchwörter und volkssprüchwörtliche Redensarten, von welchen ich nur hier einige der vorzüglichsten anführen will. Wurst wider Wurst sagt man, wenn man jemand etwas gegeben auch gethan hat, was auf dieselbe Art wieder vergolten wird. Hiezu noch eine kleine Bemerkung: Man schickt z. B. in den vorzüglichsten Schlachtmonaten, als November, Dezember, Januar, Februar seinen Nachbaren, Verwandten und Freunden, eine Probe von seinen frischgemachten Würsten zu, die aus 2, 3 oder auch wohl 4 Arten bestehen, und der Empfänger erwiedert nach einiger Zeit, wenn er schlachten läßt, solches auf

eben die Art, um sich gegenseitig zu erkennen zu geben, wie die Schlächterei gerathen sei. —

Andere sprichwörtliche Redensarten, die von den Würsten hergenommen sind, wie: die Wurst nach der Speckseite werfen, heißt: (ein kleineres Geschenk weggeben, um ein größeres wieder zu erhalten.) — Auf der Wurst herumreisen: d. h. verschiedene, in einem Bezirke, nahe aneinander belegene Orte bereisen. — Brätst du mir eine Wurst, so lösche ich dir den Durst, d. h. giebst du mir zu essen, so gebe ich dir zu trinken. — Kurz Gebet, lange Bratwurst; dieses kann man so erklären: Alles zu seiner Zeit und an seinem Ort; — oder wenn du etwas zu essen mir geben willst, so halte mich nicht mit langen Gebeten auf. — Wie der Mann ist, so brät man ihm die Wurst; d. h. nach der Achtung, die man dem Gaste schuldig zu sein glaubt, richtet man sich in der Wahl und Zubereitung der Speisen. Uebrigens verdient auch noch bemerkt zu werden, daß man die komische (lustige) Person in den Schauspielen gemeiniglich nach dem Lieblingsgericht der Nation zu benennen pflegte. So haben die Franzosen ihren Jean Potage und Jean Farine, und die Deutschen, in ihren niedrig-komischen Schauspielen, woran sie vorzüglich im 16. und 17. Jahrhundert gewöhnt waren, ihren berühmten Hans-Wurst, der auch heute noch in hiesiger Provinz bei Volksfesten, wie Pelzrennen, Hahnschlagen und dergl. sind, eine Hauptrolle spielt. — Man findet diesen Namen schon in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts in Peter Probst Fastnachtsspielen. — Ich kann auch nicht umhin, noch einiger ganz ungeheuren Würste zu gedenken, welche einer besondern Aufmerksamkeit nicht unwerth sind. Es verfertigten die Fleischhauer (Metzger) zu Königsberg in Preußen, im Jahr 1558 eine Wurst die in der Länge 193 Ellen, und im Jahr 1553 eine, welche 596 Ellen hatte. Diese Letztere wog 434 Pfund, und war mit dem zartesten Fleische von 36 großen Schweineschinken gestopft. Sie wurde am Neujahrstage nach alten Gebrauch herumgetragen. Es trugen sie 91 Menschen auf ihren Achseln, von welchem der erste und letzte Träger die äußersten Enden etlichemal um den Hals gewickelt hatten. Mit dieser Wurst wurde den Bäckern ein Geschenk gemacht, welche zur schuldigen Dankbarkeit, dagegen in zwei aneinander gebauten Backöfen einen Striezel (Wecken, Stuten, Weißbrod) aus drei Berliner Scheffel Mehl verfertigten, und so wurde dieses Fleisch und Brod am Heil. drei Königstage von beiderseitigen Gewerben gemeinschaftlich mit einander verzehrt. — Nachdem dieser alte Gebrauch einige Zeit unterblieben war, wurde derselbe 1601 wieder erneut, und um gleichsam das versäumte nachzuholen, eine Wurst von 1005 Ellen verfertigt, welche die Metzger mit den Bäckern und ihren guten Freunden gemeinschaftlich verzehrten, und wozu außer dem Schweinefleisch 18 Pfund Pfeffer und 1½ Berl. Scheffel Salz verbraucht war. Sie wog 884 Pfund. Darauf schmeckte gewiß ein Trunk. — Noch muß ich erwähnen, daß in Westphalen auch um Fastnacht von den jungen Bauersöhnen oder Knechten auf dem Lande Würste eingesammelt werden, welche sie alsdann gemeinschaftlich verzehren, wobei dann auch tüchtig getrunken und getanzt wird; wahrscheinlich ein Ueberbleibsel von den alten Bachantin.

---

in jeder Haushaltung, besonders aber in großen Oeconomieen auf dem Lande. In den Druck gegeben auf Kosten und unter Garantie des Verfassers. Preis ⅓ Rtl.

Diese Sammlung enthält nicht, wie so viele andere ähnlichen Inhalts, ohne Erfahrung zusammengeschriebene Dinge, die Land- und Hauswirthe mehr irre führen, als ihnen nützen, sondern es sind Mittel, zu welchen der Verfasser größtentheils die Rezepte einzeln theuer an sich gekauft, die er aber alle durch langjährige Erfahrung selbst erprobt hat.

Man muß es ihm daher Dank wissen, daß er dieselben hier öffentlich bekannt, und dadurch jedem zugänglich macht, der die geringe Ausgabe von 10 Sgr. nicht scheut, um sich große Summen zu ersparen.

Unter den Mitteln befinden sich z. B. folgende: 1) Die Hefe zu vermehren und zum Aufbewahren zu trocknen. 2) Untrügliches Mittel gegen den Kornwurm. 3) Angebrannten Brandtwein wieder gut zu machen. 4) Dumpfiges Getreide genießbar zu machen. 5) Universalmittel gegen die meisten Krankheitszufälle. 6) Reinigung des Oels und des Talgs. 7) Mittel zur Verfeinerung des Flachses u. dgl.

Auflösung der Räthsel-Aufgabe im vorigen Blatt.

Man denke zuvörderst auf eine Zahl, welche selbst ungrade ist, und nach dem Abzug der gekauften Eier allemal eine ungrade Zahl zum Reste zurückläßt. Und dieses ist hier die Zahl 31. Denn die Hälfte davon ist 15 und ein halbes, und noch ein halbes dazu sind 16. Soviel Eier kaufte die erste Frau, und folglich bleiben noch 15 Rest. Die Hälfte davon sind 7 und ein halbes und noch ein halbes dazu sind 8. Soviel kauft die zweite Frau und es bleiben noch 7. Von diesen wiederum die Hälfte und ein halbes dazu sind 4, es bleiben dann noch 3, wovon die Hälfte und ein halbes dazu also 2 abgezogen der Händlerin nur noch ein Ei übrig blieb.

Breslauer Marktpreis am 12. Februar

Preuß. Maaß.

	Höchster			Mittler			Niedrigst.		
	rtl.	sg	pf.	rtl.	sg.	pf.	rtl	sg	pf.
Weitzen der Scheffel	1	12	6	1	7		1	2	—
Roggen = =	1	3	—	1	1	—	—	29	—
Gerste = =	—	19	—	—	17	3	—	15	6
Hafer = =	—	16	6	—	15	3	—	15	—
Erbsen = =	1	10	—	1	10	—	1	10	—
Linsen = =	1	16	—	1	16	—	1	16	—

Höchste Getreide-Preise des preußischen Scheffels.

Stadt	Datum	Weitzen weißer			Weitzen gelber			Roggen			Gerste			Hafer		
		rtl.	sgr.	pf.	rtl.	sgr.	pf.	rtl.	sgr.	pf.	rtl.	sgr.	pf.	rtl.	sgr.	pf.
Bunzlau	den 3. Februar	1	20	—	1	10	—	1	1	3	—	25	9	—	17	6
Goldberg	1.	1	18	—	1	8	—	1	1	—	—	22	—	—	16	—
Jauer	8.	1	13	—	1	5	—	1	—	—	—	22	—	—	15	—
Liegnitz	31. Januar	—	—	—	1	4	4	1	1	8	—	21	10	—	16	10
Löwenberg	3. Febr.	1	18	—	1	10	—	1	1	—	—	23	—	—	16	—
Neisse	8.	1	8	8	1	4	7	1	—	—	—	21	6	—	15	—
Striegau	3.	1	13	—	1	5	—	1	—	—	—	20	—	—	16	—

Breslau, gedruckt bei Gustav Kupfer, Schubrücke № 32.